LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Cirò Rosato |
| **Millésime** | 2018 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2021 |
| **Producteur** | Librandi |
| **Style de vin** | léger, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, peu de tanins, acidité marquée |
| **Appellation** | DOP Ciro |
| **Cépages** | 100% gaglioppo |
| **Alcohol percentage** | 13,00% vol |
| **Description** | Librandi est installé à Cirò Marina, une petite ville de la côte ionique de la Calabre, coincée entre la mer et le haut plateau de la Sila. La différence entre les températures nocturnes et diurnes est donc optimale. Pendant toute la période de maturation, les raisins disposent d'une fraîcheur suffisante. La famille Librandi s'active dans la viticulture depuis quatre générations. Elle a commencé par l'embouteillage de vins dans les années 50, aujourd'hui, le domaine est géré par Antonio et Nicodemi Librandi. Leurs vignobles impressionnants partent de la mer pour pénétrer profondément à l'intérieur des terres. On y cultive huit cépages différents, mais le gaglioppo local s'y taille la part du lion.<br><br>Les vignobles de Strongoli, Rocca di Neto et Casabona sont réservés à des cépages plus internationaux comme le chardonnay, sauvignon et cabernet sauvignon pour allier harmonieusement la tradition et l'innovation. Les monocépages gaglioppo et magliocco dolce de la maison ainsi que le monocépage mantonico bianco sont considérés comme les meilleurs de la région. Tandis que le 'Gravello' (assemblage de gaglioppo et cabernet sauvignon) passe pour être le meilleur vin de Calabre.<br><br>Le Cirò Rosato a une couleur rose profonde. Le nez est agréable, arômes de roses, de cerises et d'herbes (laurier). Attaque souple, structure juteuse et belle acidité. Finale fruitée. |
| **Servir sur** | apéritif, charcuterie, plats végétariens, plats épicés, barbecue |
| **Origine** | Différents vignobles situés à Cirò, Cirò Marina et Crucoli. Sol argilo-calcaire - 5.000 pieds/ha |
| **Rendement** | 65 hectolitres/Ha |
| **Vendange** | Deuxième moitié de septembre jusque début octobre 2013. |
| **Vinification** | Presse douce suivie par courte macération pelliculaire et saignée. Fermentation en cuves inox. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | En cuves inox et ensuite en bouteille. |
| **Analytique** | Alc. 13% Vol. |
| **Production** | 400.000 bouteilles |